Dr. Oetker France

Confiture melon abricots

env. 8 pots de 200 ml Facile Jusqu'à 40 Min.

Matériel

1 faitout

1 écumoire

Ingrédients:

500 gr. de melon charentais

500 gr. de melon galia

250 gr. d' abricots

250 ml de vin blanc sec

1 c. à c. d' arôme naturel de vanille

1 paquet de Sucre gélifiant Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

1 sachet de Mon Flan Entremets vanille ancel

1. Coupez les melons en tranches, retirez les pépins, coupez la chair en petits dés et pesez 500g de chaque variété. Lavez les abricots, retirez les noyaux, coupez la chair en dés et pesez 250g.
2. Dans un faitout, mélangez les fruits, l'arôme de vanille, le vin blanc avec le sucre gélifiant. Portez le tout à ébullition sur feu vif. Maintenez l'ébullition env. 3 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant constamment, puis retirez du feu.
3. Retirez l'écume si nécessaire. Remplissez immédiatement les pots préalablement préparés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.

Conseils et astuces

- Réalisez un dessert estival : préparez un flan entremets vanille Dr.Oetker selon le mode d'emploi puis versez-le dans des verrines. Laissez refroidir puis répartissez quelques cuillères de confiture. Servez bien frais !
- Vous pouvez remplacer le vin blanc par du jus de pomme.
- Pour vérifier la prise en gelée, versez avec une cuiller un peu de confiture sur une assiette froide et laissez refroidir. La cuisson est terminée si la confiture se fige rapidement et se couvre d'une légère pellicule que l'on peut froisser du bout des doigts. Vous pouvez ensuite remplir vos pots. Pour une meilleure prise en gelée, vous pouvez rajoutez le jus d'un citron à la préparation chaude. Refaites un 2ème test de prise en gelée.

A vos fourneaux pour cette recette de Confiture melon abricots.

Avec Dr.Oetker, le succès de vos recettes est garanti!

© Dr. Oetker France S.A.S. - B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 · www.oetker.fr
E-Mail: conso@oetker.fr · Tel. 03 88 39 83 00